

SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

rilasciata a norma UNI EN ISO 9001-2008

BIO-Pane Grattugiato

cod. articolo: TK0

Marchio: Panificio Verichese **Denominazione Fiscale:** Pangrattato ottenuto con Pane di Tipo "0" da Agricoltura

Ingredienti in etichetta: Biologica

Farina di grano tenero di tipo "0" da agricoltura biologica, Acqua, Lievito naturale, Sale.

Caratteristiche Prodotto:

Formato: granuli

Dimensioni: ...

Pezatura: ---

Dati Fiscali:

I.V.A.: 4 %

Unità di Misura: N.

Caratteristiche Confezione:

Tipologia: a sacco

Materiale: film neutro

Pezzi: ---

Grammatura: 500 g

TMC minimo consegna: 200 giorni

TMC di prodotto: 270 giorni

Codice a Barre Peso Fisso: 80 00946 01432 3

Indicazione in etichetta di presenza allergeni per intolleranze alimentari:

Contiene glutine.



Codice Ricetta: 99/12 - Ricetta «Pane Biologico»

Modalità di Conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto



Analisi chimiche e valori nutrizionali del: 06/03/2001

Analisi microbiologiche del: 07/04/2011

Destinazione Uso: Alimentazione umana

Valori chimico-nutrizionali medi per 100 g

	kcal	kJ	Contenuto in acqua:	9,01 g./100g.
Valore energetico:	351	1490	Carboidrati:	71,70 g./100g.
			Ceneri:	2,50 g./100g.
			Fibre alimentari:	5,33 g./100g.
			Grassi:	1,50 g./100g.
			Proteine:	12,70 g./100g.

Caratteristiche Microbiologiche

Carica microbica in P.C.A. a 30° per 72 h: 5×10^5 UFC/g.

Muffe: 5×10^2 UFC/g.

Lieviti: 5×10^2 UFC/g.

Dati Logistici del Prodotto

Tipo Imballaggio: Cartone

Codice a Barre Imballaggio: 80 00946 90005 3

Caratteristiche dell'Imballo:

Caratteristiche del Pallet:

Dimensioni: mm. 435x330 h 140

Dimensioni: cm. 120x80 h 193

Totale Confezioni: 18

Cartoni x Piano: 6

Totale Pezzi: ---

Totale Cartoni: 60

Peso Lordo: 9,4 Kg.

Peso Lordo: 579 Kg.

Destinatario: CAMST

Avvertenza -

Questo documento è emesso e aggiornato alla data del 04/11/2011 per il solo uso commerciale del prodotto, riportandone le caratteristiche a questa data. Successive modifiche saranno segnalate solo nella "Scheda Tecnica" ufficiale sistematicamente aggiornata e rilasciata a norma UNI EN ISO 9001-2008